

Kyckling vindaloo Samosas med yoghurt-dipp

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Fyllning:

1,5 kg	kycklingbröst
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås</u>
800 g	passata
200 ml	kycklingfond
1 tsk	korianderfrön
1 tsk	spiskummin
1 tsk	svarta senapsfrön
1 tsk	gurkmejpulver
1 tsk	kanel
1 tsk	kardemummapulver
3	nypor chilipulver
4 msk	rödvinvinäger
300 g	silverlök
50 g	socker
100 g	matolja

Yoghurtdipp:

600 ml	grekisk yoghurt
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås</u>
1	bit ingefära
10 g	vitlök
200 ml	buljong från tillagning av kycklingen

Deg:

500 g	färdig filodeg
200 g	skirat smör
6 liter	matolja för stekning

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fyllning: Skiva lök tunt och fräs i matolja tills den är genomskinlig. Tillsätt koriander, spiskummin och senapsfrön och rosta i 15 sekunder, tillsätt sedan malda kryddor och socker. Avglasera med kycklingbuljong, passata, Kikkoman sojasås mindre salt och rödvinvinäger och låt koka upp. Tillsätt kycklingen och koka i 15 minuter och låt svalna. Ta bort köttet från buljongen och hacka fint. Om köttet är för torrt, häll i lite av vätskan.

yoghurtdipp: Finhacka vitlök och ingefära, blanda med yoghurt, matlagningsfond och Kikkoman sojasås mindre salt.

Samosas: Vik ut ett lager filodeg, pensla överallt med smält skirat smör och täck med ett andra lager. Skär degen längs den smala sidan i remsor, 3 fingrar brett. I början av varje remsa lägger du till en portion fyllning och rullar ihop växelvis så att en triangel bildas. Stek samosorna tills de är gyllenbruna.

Servering: Servera dina samosas med yoghurtdippen i en separat skål.